

Pancho Villa (Uriger Hell) (#194)

Maisbier



	Sud	Rezept		
Menge	40.0	36.0	l	Brauanlage
Stammwürze	18.0	16.0	°P	Heinz Keller
Alkohol	5.1	7.1	%	50l
Bittere	27	30	IBU	Braudatum
Farbe	8	8	EBC	22.03.25
CO ₂ -Gehalt	0.0	5.0	g/l	Abfülldatum
Sudhausausbeute	84.0	---	%	Reifezeit
Effektive	81.9	65.0	%	4 Wochen
Sudhausausbeute				
Vergärungsgrad	45	80	%	

Bemerkung

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=759&inhaltmitte=rezept&suche_begriff=Pancho%20Villa

Erfrischend-sueffiges Imperial Mexican Lager mit Punch! Der Beweis, dass mexikanisches Bier kein Abwaschwasser sein muss!

220g Sauermalz für PH 5.4



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale			
Weyermann 25	6	33.5	3.16
Sios			
Barke® Pilsner	3	10.6	1.00
Barke® Pilsner	3	24.1	2.28
Kopie			
Weizen hell Durst	3	17.3	1.64
Carahell	0	1.5	0.14
Maisflocken	2	13.0	1.23
Gesamtschüttung			9.44



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Amarillo USA Sios	Kochen	7.2	60	40.4
Amarillo USA Sios	Kochen	7.2	15	40.0
Amarillo USA Sios	Kochen	7.2	0	13.0
Citra	Kochen	12.1	0	12.0
	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]	
Amarillo USA Sios	11	6	23.00	
Citra	11	11	23.00	



	Menge [l]
Hauptguss	132.18
Nachguss	0.00
Gesamtmenge	132.18



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Mangrove		
M54	1	2
Californian		
Lager		

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Rast	57	10
Rast	62	20
Rast	67	60
Rast	72	20

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.1 / 28.3.2025